



Costitutori

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivai Coop. Padergnone

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n.

Origine

Pavia (PV)

I-AMPELOS VCP 8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Ubicazione | Piozzano (PC) |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3.300 |
| Periodo di osservazione | 2003 - 2017 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Vigoria** molto buona
- ✓ **Fertilità** molto buona
- ✓ **Produttività** buona e costante

IL GRAPPOLO

- 🍷 Grappolo cilindrico, dimensioni e compattezza medie, alato (una o due)
- 🍷 Acino dimensioni medie, ellissoidale, buccia intensamente ed uniformemente colorata, pruinosa



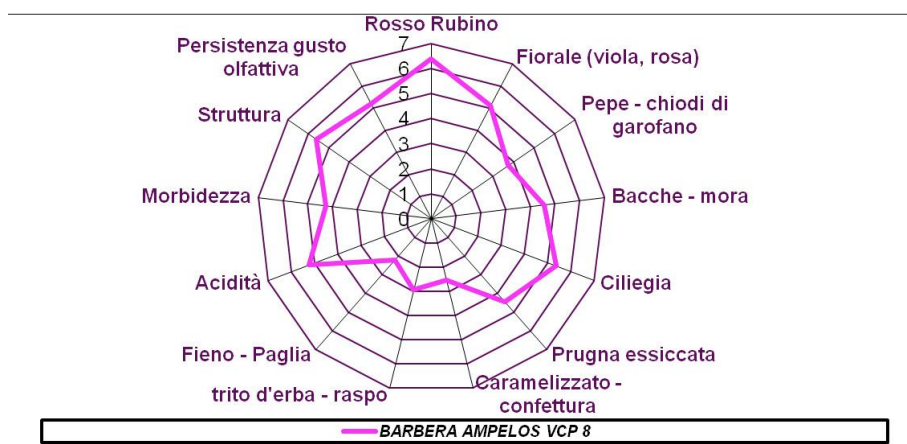
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | Medio precoce |
| Fioritura | Media |
| Invaiaatura | Medio precoce |
| Maturazione | Medio precoce |

| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Botrite | Media |
| Oidio | Medio bassa |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,40 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,91 |
| Numero grappoli/ceppo | 16 |
| Peso medio grappolo (g) | 374 |
| Peso medio acino (g) | 2,58 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1,02 |
| Indice di Ravaz | 5,80 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 22,0 |
| | pH | 3,22 |
| | Acidità totale (g/l) | 10,16 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,00 |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | 3,73 |
| | Antociani totali (mg/Kg uva) | 861 |
| | Polifenoli totali (mg/Kg uva) | 2.138 |

ANALISI SENSORIALE E ANALISI SENSORIALE



Vista

Vino attraente, ben colorato, rosso rubino intenso con intensi riflessi violacei.

Olfatto

All'olfatto è intenso, vinoso, armonico, con importanti note fruttate (mora, ciliegia, prugna)..

Gusto

Al gusto presenta un'alcolicità alta, una buona struttura ed una acidità energica. Il giudizio complessivo ha ritenuto il vino di buona qualità sotto tutti i punti di vista in particolare visivo ed olfattivo.

Commento generale

Ampelos VCP 8 abbina buona produttività e buone caratteristiche qualitative.

La vigoria è buona, l'accumulo zuccherino elevato ed è associato ad un quadro acido energetico.

Il clone si ritiene adatto sia per novelli che per il breve e medio invecchiamento.

Dal punto di vista fitosanitario *Ampelos VCP 8* risulta esente dalle principali affezioni virali.